



Smørebød

Kochsession Oktober 2015

Süskartoffel-Orangensuppe

Kartoffelkörbli mit Lachs

Mediterrane Medaillons mit Fenchelgratin

und Safran-Couscous

Marroni Träumli

Süßkartoffel-Orangensuppe (Menü für 8 Personen)

- 6 Orangen
- 2 Schalotten
- 1kg Süßkartoffeln
- 1EL Olivenöl
- 1L Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- 2 Thymianzweige
- 2EL Thymianblättchen
- 2dl Vollrahm

Von zwei Orangen Boden und Deckel, dann Schalle ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfilets herausschneiden. Filets beiseite stellen. Orangen Auspressen.

Schalotten und Süßkartoffeln in Stücke schneiden. Öl in der Pfanne erwärmen. Schalotten und Süßkartoffeln andämpfen. Orangensaft und Bouillon dazugiessen, Thymianzweige beigeben. Zugedeckt köcheln. Thymian entfernen und pürieren.

Thymianblättchen mit dem Rahm knapp steif schlagen. Suppe anrichten, Thymianrahm darauf verteilen und mit orangenfilets garnieren.

Kartoffelkörbli mit lachs (Menü für 8 personen)

1kg	Gschwellti (fest kochende Kartoffeln)
50gr	Butter
2dl	Rahm
3EL	Kappern (abgespült, abgetropft, fein gehackt)
4EL	Dill, fein geschnitten
250gr	geräucherter Lachs in Tranchen
9	Dillzweige
	Salz und Pfeffer

Kartoffel an der Röstiraffel reiben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln in Förmchen geben (falls vorhanden), etwas andrücken und Butter darauf verteilen.

Backen ca. 45Min. in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und aus den Förmchen auf die Teller stürzen.

Rahm mit kappern (fein gehackt) und Dill steiff schlagen und in einem Spritzsack mit gzackter Tülle füllen. Dill-Rahm mit dem Lachs auf die Kartoffelkörbli verteilen. Mit Dillzweige garnieren, mit wenig Pfeffer würzen.

Mediterrane Medaillons mit Fenchelgratin (Menü für 8 Personen)

- 1EL Butter
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1Kg Fenchel, in ca. 3mm dicken scheiben
- 2TL Fenchelsamen
- 4dl Gemüsebouillon
- 1dl Vollrahm
- 2EL Brattbutter
- 18 Schweins-oder Kalbsmedaillons (ca. 3cm dick)
- Salz und Pfeffer
- 70g Butter
- 60g geriebener Parmesan
- 12 getrocknete Tomaten, fein gehackt
- 10 entsteinte grüne Oliven, fein gehackt
- 4EL dunkle Sultaninen, fein gehackt
- 2EL Pistazien, fein gehackt
- 2EL Salbei, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer
- 500g Couscous
- 2 Briefchen Safran
- 1 1/2Tl Salz
- 1L Wasser, siedend

Fenchelgratin: Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Knoblauch, Fenchel und Fenchelsamen andämpfen. Bouillon und Rahm dazu giessen, aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 3Min. kochen, in die vorbereitete Form geben.

Backen: ca. 20Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, Ofenhitze auf 240°C erhöhen.

Medaillons in der Bratpfanne beidseitig anbraten. Herausnehmen, würzen, auf ein Backpapier belegtes Blech legen.

Kruste: Butter und alle restlichen Zutaten mischen, auf dem Fleisch verteilen, etwas andrücken.

Überbacken: ca. 6Min. in der oberen Hälfte des Ofens.

Couscous, Safran und Salz mischen, Wasser darüber giessen, zugedeckt ca. 5Min. ziehen lassen, mit einer Gabel lockern.

Marroni-Träumli (Menü für 8 Personen)

60g Meringue-Schalen, zerbröckelt

600g Marroni-püree, aufgetaut

6EL Kirsch

2 Orangen, wenig abgeriebene Schale und 4EL Saft

240g Mascarpone

1EL Puderzucker

2EL Milch

60g gebrannte Mandeln, grob gehackt

Meringues in die Gläser verteilen. Marroni-Püree mit dem Kirsch verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle geben. Auf die Meringues spritzen. Orangensaft darüber träufeln.

Mascarpone, Puderzucker, Milch und beiseite gestellte Orangenschale gut verrühren. Creme auf dem Marroni-Püree verteilen und mit Mandeln verzieren.

En Guete